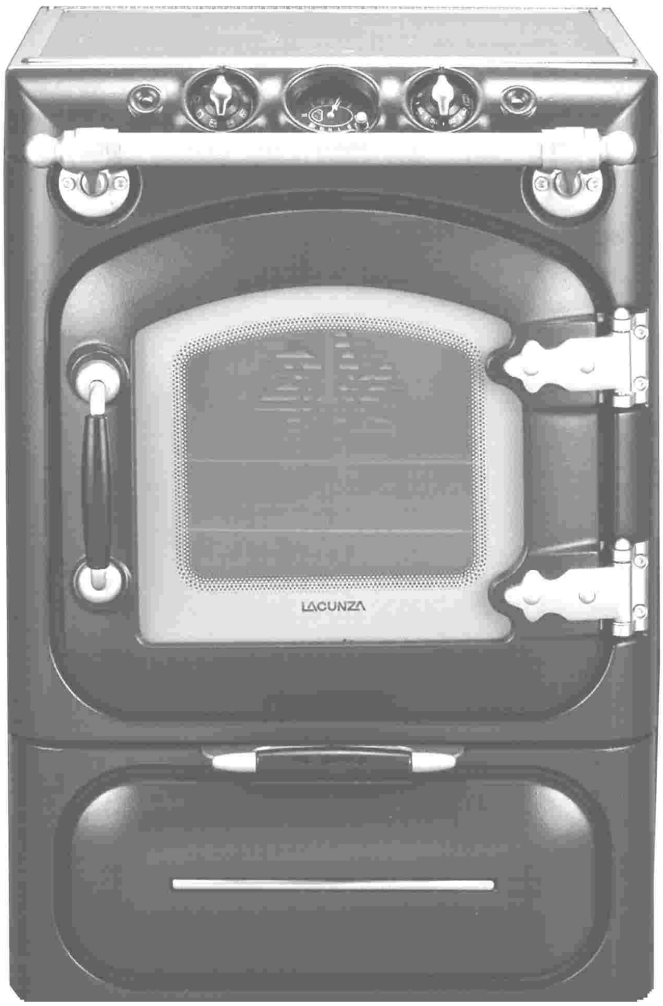
Libro de Instrucciones

CENTURY



LACUNZA

INDICE

1.- DIMENSIONES Y DESCRIPCIÓN DEL APARATO

2.- FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

3.- FUNCIONAMIENTO DEL RELOJ-PROGRAMADOR

4.- FUNCIONAMIENTO DEL RUSTEPOLLOS

5.- CONSEJOS PARA UN USO CORRECTO

6.- TIEMPOS DE COCCIÓN

7.- ESQUEMA ELÉCTRICO

8.- LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de utilizar por primera vez el horno, es aconsejable poner en marcha el mecanismo en el programa , a 250ºC, durante una hora. De esta forma eliminará restos de grasas del proceso de fabricación. Después límpielo con agua y jabón.

HORNO: Durante la utilización del aparato se calienta. Debe tener cuidado para no tocar los elementos calefactores dentro del horno. Las partes accesibles pueden llegar a calentarse al usar el grill (resistencia superior del horno). Se debe mantener a los niños alejados.

ENCIMERA (VITROCERAMICA): Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato. Está en la parte posterior de la cocina. Esta placa debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.
Importante: Las conexiones eléctricas y reparaciones deben ser efectuadas por un especialista que está al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

CONEXION: A la hora de hacer la conexión, primero hay que conectar el cable de tierra (verde-amarillo) y después los activos.

Si por algún motivo fuera necesario sustituir la manguera de entrada de corriente al aparato, la nueva manguera deberá tener como mínimo las mismas propiedades que la manguera que lleva de serie.

En caso de colocar la cocina sobre una base, se deberán tomar medidas para prevenir que el aparato se deslice de la base. Para proteger las líneas del horno y de la encimera se recomienda colocar las siguientes protecciones:

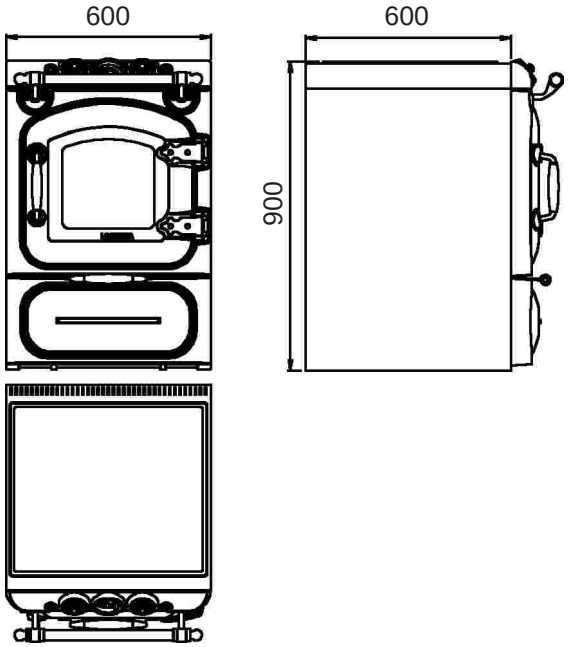
SECCION 6 mm^2: I = 40A
SECCION 4 mm^2: I = 32A
SECCION 2,5 mm^2: I = 25A
SECCION 1,5 mm^2: I = 16A

La cocina debe tener un medio para su desconexión de la red de alimentación, ya sea mediante una clavija o mediante interruptores de protección que desconecten todos los polos y tengan una separación de contacto de por lo menos 3mm.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

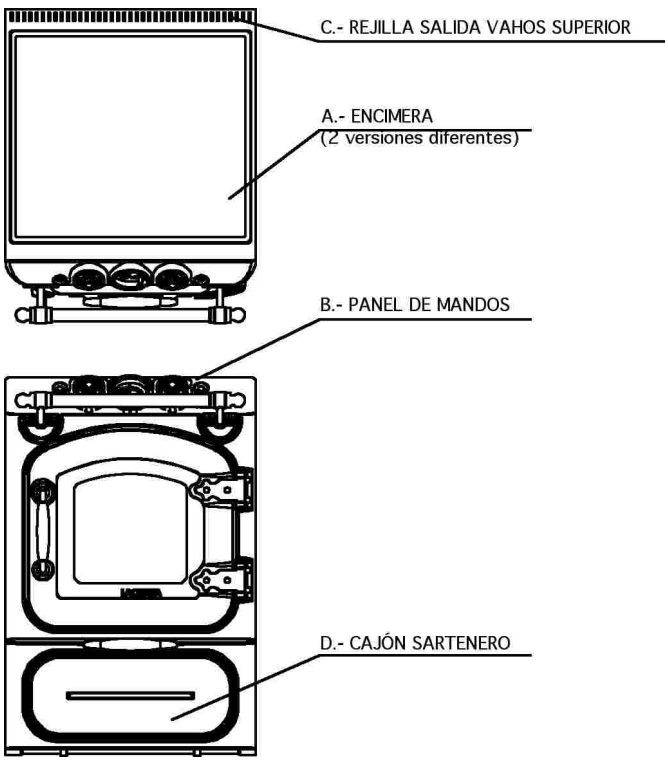
1. DIMENSIONES Y DESCRIPCION DEL APARATO

Dimensiones exteriores:



Descripción:

Tenemos 2 diferentes modelos de encimera (A) a elegir. El horno lo controlaremos a través del panel de mandos (B). Los vahos producidos al cocinar en el horno se extraen por las rejilla superior (C). Asimismo, podremos guardar sartenes en el cajón sartenero (D).

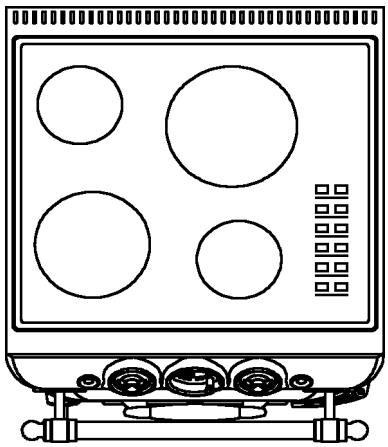


A. – ENCIMERA:

Dos modelos diferentes a elegir:

1.- Vitro de 60 cm.

Vitrocerámica touch-control de 4 focos
Diseño totalmente liso
Gran facilidad de limpieza,
gran sencillez de manejo.
Diferentes niveles de
control y minutero digital
de corte. (Dibujo 1)

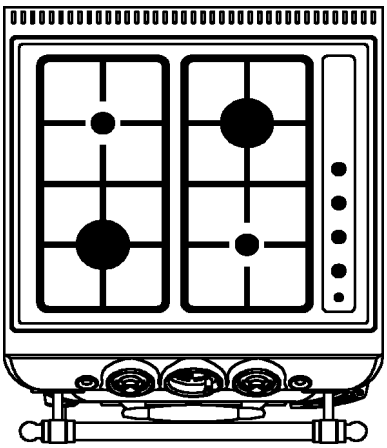


Dibujo 1

2.- Encimera de Gas (ref. GAS):

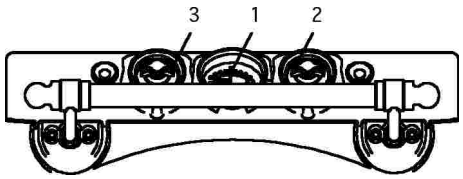
4 Quemadores Gas Epoca.
4 Parrillas de hierro fundido
independientes esmaltadas.
Encendido electrónico
integrado en mando.
Toma de gas posterior derecha.

(Dibujo 2)
Tapa de vidrio templado opcional.



Dibujo 2

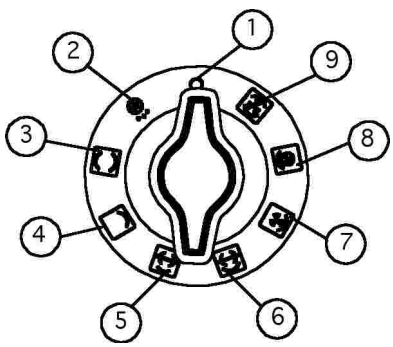
B.- PANEL MANDOS



1.- Temporizador analógico: Funciones de reloj, programación de final de cocción, funcionamiento manual y avisador. (Ver apartado 3).

2.- Regulador-temperaturas: Funciones de regulación de temperatura y grill.

3.- Selector funciones horno: Elegimos la forma de calentamiento.



1. Punto 0: Apagamos el horno.

2. Descongelación: Calienta todas las resistencias a una temperatura muy baja, consiguiendo una perfecta descongelación de los alimentos.

3. Calor tradicional: Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.

4. Calor de solera: Calienta desde la parte inferior y es el más adecuado para mantener calientes los recipientes.

5. Grill* suave: Para gratinar sólo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos (más asador rotativo según modelos).

6. Grill* fuerte: Para gratinar desde la parte superior toda la superficie de la bandeja (más asador rotativo según modelo).

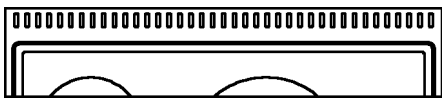
7. Grill* fuerte ventilado:
Para gratinar y asar repartiendo el calor con un ventilador.

8. Calor turbo más solera:
Calienta desde la parte inferior y la parte central, repartiendo todo el calor con un ventilador.

9. Calor tradicional (ventilado):
Calienta desde la parte superior e inferior repartiendo todo el calor con un ventilador.

*= GRILL: Dos resistencias superiores encendidas. Grill suave: se enciende la grande. Grill fuerte: se encienden las dos.

C.- REJILLA SALIDA-VAHOS SUPERIOR:
Rejilla por la cual, se escapan los vahos producidos dentro de la cocina.
Estos vahos son recogidos y expulsados a través de la rejilla por un ventilador.

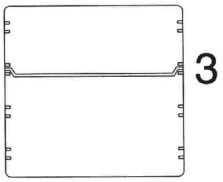


D.- ALOJAMIENTO VARILLA-RUSTEPOLL0S:
En este alojamiento tenemos un motor que ayudará a hacer girar el espadín donde colocaremos los alimentos para asar ó dorar.

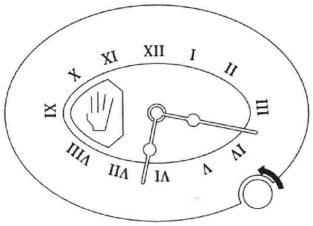
E.- CAJÓN-SARTENERO:
Cajón donde podremos guardar sartenes, cacerolas u otro tipo de utensilios de cocina.

2. FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

1. Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendados (ver tablas).

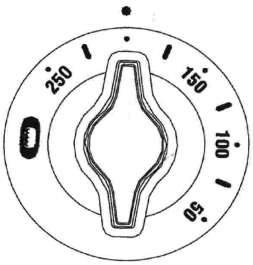


2. Utilice el temporizador en la forma que usted desee. Ver funcionamiento del temporizador.

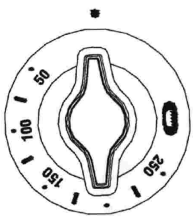


3. Elija la forma de calentamiento con el selector de funciones.
Por ejemplo, (ver tablas).

4. Elija la temperatura de cocinado, o en su caso, regule el grill con el selector de temperatura. Por ejemplo,
200° C. (Ver tablas).

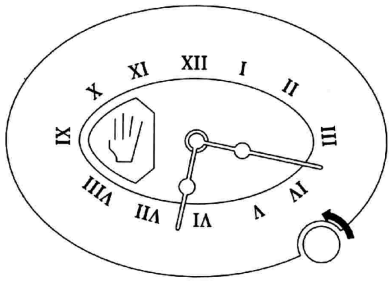


5. Cuando termine el cocinado, lleve el selector de funciones a cero y el selector de temperatura a su posición más baja.

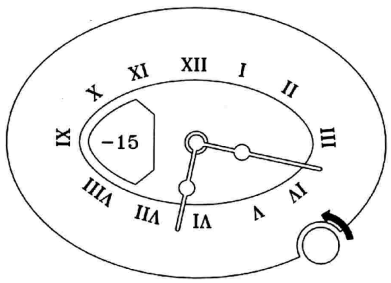


3. FUNCIONAMIENTO DEL RELOJ-PROGRAMADOR

El temporizador es también un reloj.
Para la puesta en hora, pulse el botón y gire a la izquierda.
(Por ejemplo las 6 horas 15 minutos).



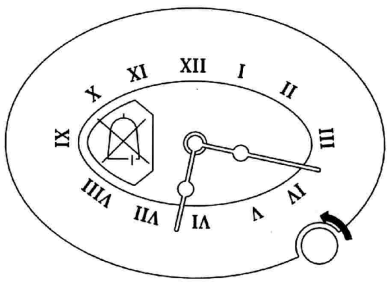
Para temporizar gire el mando hacia la izquierda sin pulsar hasta que indique el tiempo deseado.
(por ejemplo: 15min)



Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento.

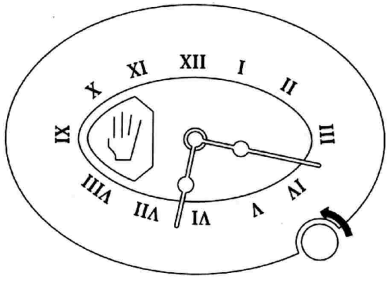
Para silenciarlo, lleve el mando a la posición

Dejándolo en esta posición el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



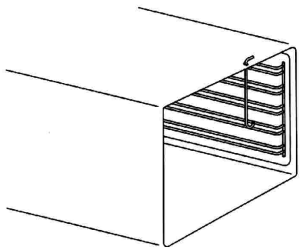
Si quiere utilizar el horno sin temporizador, lleve el mando a la posición

El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.

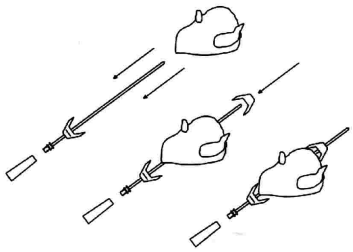


4. FUNCIONAMIENTO DEL RUSTEPOLLOS

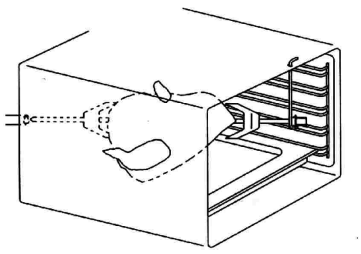
4.1.- Colocar soporte espadín en el alojamiento que tenemos en la cubre-resistencia superior.



4.2.- Colocar el alimento en el espadín y fijarlo mediante los topes que tenemos en él.

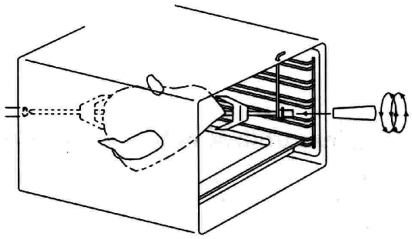


4.3.- Colocar el espadín en el alojamiento que tenemos en la trasera del horno. Hacer deslizar la bandeja en la primera altura y desenroscar el mango del espadín para poder cerrar la puerta.



4.4.- Poner en marcha el Grill con asador rotativo y a 200°C. Ver figura. Cerrar después la puerta.

4.5.- Una vez asado el alimento, parar el horno, enroscar el mango en el espadín y extraer del horno. Aflojar los topes y sacar el espadín del alimento.



5. CONSEJOS PARA UN USO CORRECTO

A la hora de cocinar:

• Tome siempre como referencia las tablas de este libro para utilizar su horno. Incluso si quiere hacer una receta propia, un alimento similar le ayudará a elegir la función, la temperatura y la posición de la bandeja.

• Los tiempos de cocción son orientativos y serán algo mayores si el alimento va al horno directamente del frigorífico. También dependerán los tiempos de su gusto, es decir, que el alimento se quiera poco o muy hecho.

• Los alimentos de una pieza y gran tamaño requerirán algo más de tiempo. Las tablas están pensadas con cantidades como para 4 personas.

• Utilice las temperaturas de las tablas. Una temperatura mayor de la indicada puede generar vahos y humos excesivos.

• No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre la bandeja o rejilla.

• Si su horno dispone de parrilla, utilícela junto con la bandeja para los asados y gratinados. Es conveniente precalentar 25 minutos el horno para evitar posibles condensaciones en el interior del mismo.

• En repostería, para comprobar la masa de un pastel, pinche con un palillo en el centro. Si éste sale sin masa adherida, ésta estará a punto.

• Si la masa queda hundida, utilice la próxima vez una temperatura más baja.

• Si una tarta le sale más hecha por abajo, colóquela la próxima vez en un nivel más alto dentro del horno. Y al revés, si se hace más por arriba, colóquela en un nivel más bajo. En todo caso, utilice la próxima vez una temperatura algo menor.

• Con carnes y aves, una vez terminado el asado déjelo reposar entre 5 y 10 min., dentro del horno.

Problemas técnicos:

• *El horno no funciona, ni se le encienden los dígitos del programador.*

- Han saltado los fusibles. Conéctelos.

- Saltan nuevamente los fusibles.
¡Hay excesivos aparatos en marcha!

- No hay manera. Llame al servicio técnico.

• *La luz no funciona, aunque el horno está en marcha.*

- Probablemente se ha fundido la lámpara. Con el horno frío desenrosque la tulipa y luego la bombilla, reemplazándola por otra. (Por precaución corte previamente el suministro de corriente. El aparato debe estar desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de choques eléctricos).

• *La cocina se llena de humo proveniente del horno.*

- Cualquier horneado produce humos y vahos en mayor o menor medida. Esto es normal, sobre todo en los asados. Usted podrá minimizar estos humos si reduce la cantidad de grasa o líquido añadido a la bandeja y además la próxima vez realice el horneado a una temperatura algo menor. No utilice temperaturas más altas a las indicadas en las tablas.

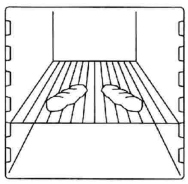
- La resistencia del grill puede estar sucio de grasa de un anterior asado. Al poner el grill en marcha, se quema esta grasa y sale bastante humo durante unos minutos. Procure tener limpio el grill.

Si los consejos facilitados no resuelven su problema, llame al servicio Técnico Autorizado. Este le pedirá una serie de datos de su aparato. Con una buena información, el S.A.T. podrá solucionar su problema en la 1ª visita.

6. TIEMPOS DE COCCION

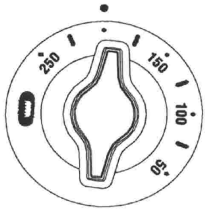
ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERAT.	TIEMPO	POSICION	PRECALENT.	ACCESORIO
ENTRADAS Y VERDURAS						
Huevos gratinados		225º	5	3	NO	
Canelones		200º	20	2	NO	
Gratinado de Coliflor		225º	10-12	1	SI	
Patatas asadas		225º	45-50	2	NO	
Pimientos asados		200º	30-35	2	NO	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada		210º	15-18	1	SI	
Bonito al horno		225º	10-15	2	SI	
Rape asado		250º	30-35	1	NO	
Truchas		210º	12-14	2	SI	
Besugo al horno		210º	25-30	2	SI	
VARIOS						
Pizza		200º	30-35	2	NO	
Empanada de bonito		200º	25-30	2	SI	
Pan		225º	25-30	3	SI	
Magdalenas		200º	12-14	1	SI	
CARNES Y AVES						
Solomillo entero		175º	60-70	2	NO	
Costillar de Ternera		150º	90-110	2	NO	
Cordero asado		175º	60-70	2	NO	
Conejo en salsa		175º	45-55	1	NO	
Rabo Buey estofado		200º	120-140	2	NO	
POSTRES						
Tarta de manzana		190º	40-45	3	NO	
peras al vino		225º	45-50	1	NO	
Flan		175º	30-35	1	NO	
Tarta - bizcocho		200º	10-12	1	SI	

Para descongelar:

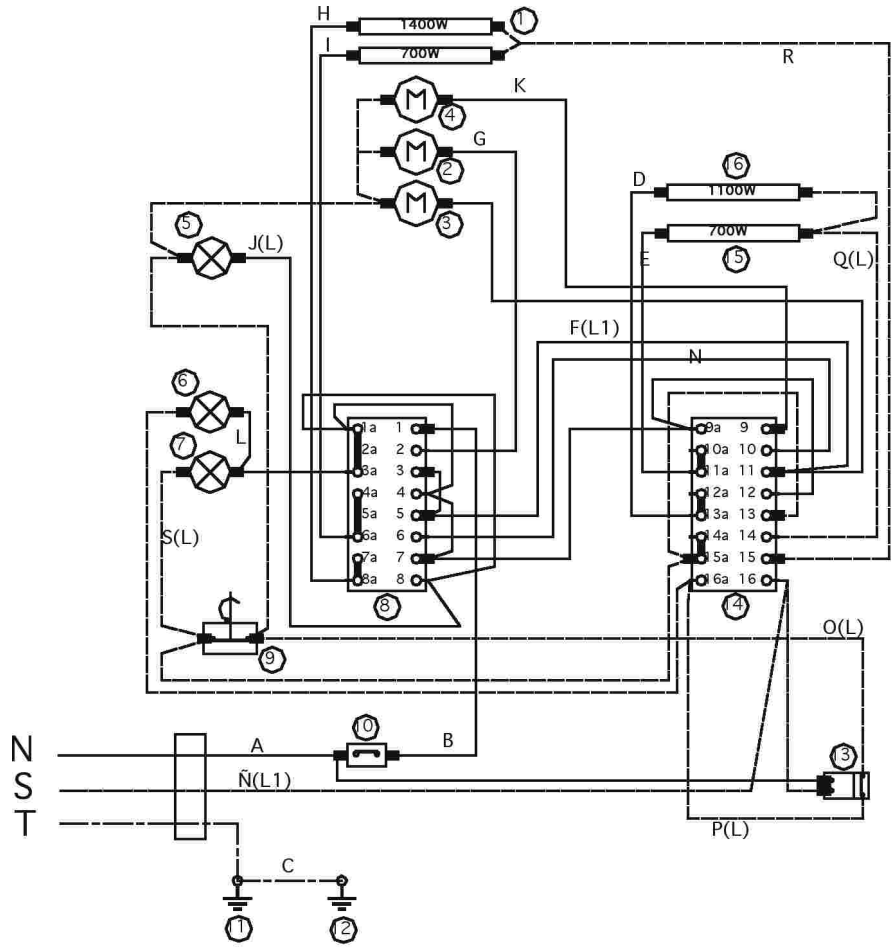


Ponga siempre el alimento sobre la parrilla en el nivel 2.

Utilice el programa de descongelación, poniendo el selector de temperatura a 75°.



7. ESQUEMA ELECTRICO

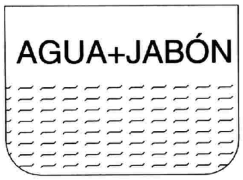


1.- RESISTENCIA SUPERIOR.
2.- MOTOR VENTILADOR.
3.- MOTOR EXTRACTOR VAHOS.
4.- MOTOR RUSTEPOLLOS.
5.- LUZ DEL HORNO.
6.- PILOTO FUNCIONES.
7.- PILOTO TERMOSTATO.
8.- CONMUTADOR.
9.- TERMOSTATO REGULADOR.
10.- LIMITADOR DE SEGURIDAD.
11.- TIERRA LUZ.
12.- TIERRA BASTIDOR.
13.- PROGRAMADOR.
14.- CONMUTADOR.
15.- RESISTENCIA CIRCULAR.
16.- RESISTENCIA INFERIOR.

Posiciones y funciones	1a		3a	4a		6a	7a	8a	9a	10a	11a	12a	13a	14a	15a	16a
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
0																
1	X	X				X		X		X			X			X
2	X		X		X			X				X		X	X	X
3	X		X									X		X		X
4	X		X				X		X						X	X
5	X		X	X			X		X						X	X
6	X	X	X	X			X								X	X
7	X	X	X					X			X	X		X	X	X
8	X	X	X		X			X				X		X	X	X

8. LIMPIEZA

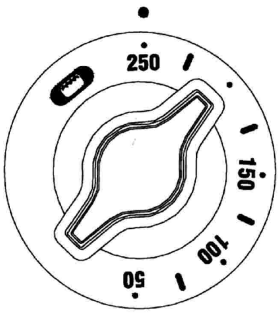
Para la limpieza del exterior del horno, es suficiente con un paño suave humedecido en agua jabonosa.



Hay que tener muy en cuenta que los productos de limpieza especialmente creados para limpiar la placa vitrocerámica, pueden dañar seriamente el esmalte de las piezas de fundición de la cocina en caso de contacto con las mismas, por lo que se recomienda mucha precaución y cuidado a la hora de utilizarlos.

No usar limpiadores a vapor para la limpieza del horno.

Los paneles del interior del horno, salvo el inferior y el superior, están recubiertos de esmalte auto-limpiante. Estos paneles eliminan las salpicaduras de grasa a lo largo de la cocción, sin necesidad de limpiar.



Puede que haya salpicaduras mayores que no desaparezcan de inmediato y para ello después de retirar el asado, mantenga el horno a 250° durante una hora. (Durante esta operación evite que los niños se acerquen al horno).

Con todo, si el esmalte queda cubierto con grandes cantidades de grasa, será necesario limpiar los paneles.

Para facilitar la limpieza manual, los paneles son desmontables pudiendo limpiarse bien en el lavavajillas o bien manualmente con agua caliente y una esponja no metálica. Con todo, si el esmalte queda cubierto con grandes cantidades de grasa, será necesario limpiar los paneles.

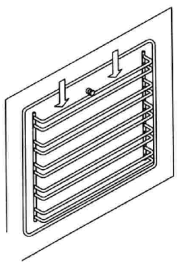


fig. 1

Instrucciones para montar los paneles laterales:

1. Empuje la varilla superior de las guías hacia abajo hasta soltarla. (fig.1)

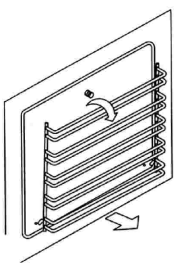


fig. 2

2. Gire las guías como indica la figura y tire hacia fuera. Las guías quedarán sueltas. (fig. 2)

3. Descuelgue el panel. También puede desmontar el fondo del horno soltando los tornillos. (fig. 3)

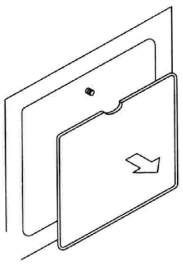


fig. 3

Lacunza Calor de Vida, S.A.L. - Pol. Ind. Ibarrea, s/n. - Apdo. 95 - 31800 ALSASUA (Navarra) Spain - Tel.: 948 563 511 - Fax: 948 563 505 - comercial@lacunza.net

www.lacunza.net